

Breville®

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd.
Breville est une marque de commerce déposée de Breville Pty. Ltd.

Breville Customer Service
Service à la clientèle Breville États-Unis/Canada

US Customers

Clientèle des États-Unis

☎ Ligne sans frais: 1 (866) BREVILLE

Email askus@brevilleUSA.com

Canada Customers

Clientèle du Canada

✉ Anglo Canadian
2555, avenue Aviation
Pointe-Claire (Montréal) Québec
H9P 2Z2

☎ Ligne sans frais: 1 (866) BREVILLE

Fax (514) 683-5554

Email askus@breville.ca

www.breville.com

IMPRIMÉ SUR DU
PAPIER RECYCLÉ



PRINTED ON
RECYCLED PAPER

© Copyright. Breville Pty. Ltd. 2004
Due to continual improvements in design or otherwise,
the product you purchase may differ slightly from
the one illustrated in this booklet.

© Copyright. Breville Pty. Ltd. 2004
En raison des améliorations constantes,
apportées à la conception ou autrement, le produit
que vous achetez pourrait différer légèrement
de celui illustré dans ce fascicule.

Modèle ESP8XL
Issue 1/04

CODE D'EMBALLAGE - CN

Breville

Café Roma™

Espresso/Cappuccino Machine



INSTRUCTIONS FOR USE

Model ESP8XL

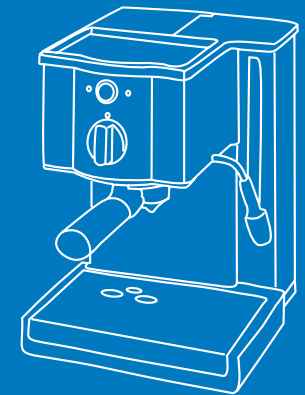
CONTENTS

	Page
Breville Recommends Safety First	4
Know Your Breville Espresso/Cappuccino Machine	6
Operating Your Breville Espresso/Cappuccino Machine	7
Care and Cleaning	12
Coffee Making Tips	14
Trouble Shooting Chart	15
Coffee Variations	16
French Instructions	19

Café Roma

Congratulations

on your purchase of your new Breville Espresso/Cappuccino Machine





IMPORTANT SAFEGUARDS

We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions:

READ ALL INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- To protect against fire, electrical shock and injury to persons do not immerse the appliance, cord or plug in water or any other liquid.
- This appliance is for household use only.
- Do not use this appliance for other than its intended use. Do not use outdoors.
- The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles.
- Always use the appliance on a dry, level surface.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- The use of accessory attachments not recommended by Breville may cause a risk of injury to persons, fire or electric shock.
- Always switch the appliance to "OFF", and then remove plug from the power outlet when the appliance is not being used and before cleaning.
- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. If found damaged in any way, immediately cease use of the appliance and call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- For any maintenance other than cleaning, call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- Refer servicing to qualified personnel.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Only use cold water in the water tank. Do not use any other liquid.
- Never use the machine without water in it.
- Ensure the filter holder is firmly secured when using the machine.
- Never remove the filter holder during the brewing operation as the machine is under pressure.

ELECTRIC CORD STATEMENT

Your Café Roma has a short cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with the cord. Do not allow children to be near or use this appliance without close adult supervision. If you must use a longer cord or an extension cord when using the appliance, the cord must be arranged so it will not drape or hang over the edge of a countertop, tabletop or surface area where it can be pulled on by young children or tripped over. To prevent electric shock, personal injury or fire, the electrical rating of the extension cord you use must be the same or more than the wattage of the appliance (wattage is marked on the underside of the appliance).



Your Breville appliance comes with the unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole in the power plug, for easy and safe removal from the outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into the power outlet. DO NOT use in conjunction with a power strip or extension cord.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

KNOW YOUR BREVILLE ESPRESSO/CAPPUCCINO MACHINE

Cup warming plate



Power On/Off switch

'Power On' light (red) illuminates when the machine is turned on

15 bar ThermoBlock pump system

Selector Control for Espresso and Steam

'Heating' light (orange) illuminates to indicate that the machine is heating and will turn off when the correct temperature has been reached. This light will cycle on and off during operation to indicate the machine is monitoring the correct temperature.

Removable 40fl oz (1.2 liter) water tank

Water level indicator

External water window

Steam wand with froth enhancer

Steam baffle



Filter holder (not shown)
2 stainless steel filters
(1 cup filter and 2 cup filter)

Removable drip tray and grid

Combined measuring spoon and coffee press (not shown)

OPERATING YOUR ESPRESSO/CAPPUCCINO MACHINE

BEFORE USING YOUR ESPRESSO MACHINE

Wash the filter holder and the stainless steel filters in mild detergent and water. Rinse thoroughly.

FILLING THE WATER TANK

1. Ensure the Power switch and Selector Control are set to the 'OFF' position.
2. Unplug the appliance from the power outlet.
3. Lift up the water tank lid and remove the water tank. Fill with cold water to the maximum mark and replace in the machine, pressing down firmly so that the water valve opens. Close the water tank lid.



NOTE!!

The water tank should be filled with fresh cold water before use.

Check water level before use and replace the water daily.

Do not use mineral or distilled water.

PRE-HEATING THE MACHINE

For optimal crema, it is recommended to carry out a complete brewing operation with water but without any coffee grinds before making your first coffee to ensure that the machine has been preheated.

1. Make sure the Selector Control is in the 'OFF' position.
2. Plug the power cord into a 120V electrical outlet. Set the power switch to the 'ON' position.
3. As soon as the orange 'heating' light turns off, set the Selector Control to the 'ESPRESSO' position and run a small amount of water through the brewing head for a few seconds without the filter holder in place.

PRE-WARMING CUPS

For optimal coffee temperature, pre-warm the espresso cups by placing them on the cup warming plate.

OPERATING YOUR ESPRESSO/CAPPUCCINO MACHINE cont'd

PREPARING THE COFFEE

1. Place the 1 or 2 cup filter into the filter holder and fill with espresso coffee (use the smaller filter for 1 cup and the larger filter for 2 cups).
2. Use 1 level measure of espresso coffee for the 1 cup filter and 2 level measures for the 2 cup filter. It is important to use the correct amount of coffee as the filter perforations have been constructed for optimal pressure build up in the machine.



3. Distribute the coffee evenly and press it lightly with the bottom of the measuring spoon (if there is too much coffee, the flow of water can become blocked).



4. Clean any excess coffee from the rim of the filter holder to ensure a proper fit under the brew head.
5. Holding the handle of the filter holder, slide back the black release clip towards you.



6. Place the filter holder underneath the brew head so that the handle is positioned to the left of center. Lift the filter holder until it contacts the brew head and rotate to the right. This will lock it in place.



OPERATING YOUR ESPRESSO/CAPPUCCINO MACHINE cont'd

BREWING COFFEE

1. Make sure the Selector Control is in the 'OFF' position.
2. Plug the power cord into a 120V electrical outlet. Set the power switch to the 'ON' position.
3. As soon as the orange 'heating' light turns off, the machine is heated up.
4. Make sure the drip tray is in place.
5. Place one or two pre-heated cups beneath the filter holder.
6. Set the selector control to the 'ESPRESSO' position.
7. After a few seconds, aromatic coffee will begin to run through.
8. When sufficient coffee has flowed into the cups, set the selector control to the 'OFF' position. This will stop the flow of coffee.
9. If you do not need to use the steam function, set the power switch to the 'OFF' position, unplug the power cord and allow the machine to cool.
10. Remove the filter holder from the brew head and using the filter retainer clip to secure the filter in the filter holder, turn the filter holder upside down to empty the used coffee (used coffee grounds should be thrown away with domestic waste and not down the sink which may block drains). Rinse the filter and filter holder with water and allow to dry.



NOTE!!

The machine remains ready for brewing and maintains a constant heating temperature as long as the Power switch is left in the 'On' position. If the temperature should drop, the orange control light will illuminate and the heater will automatically heat up to the correct brewing temperature.

PREPARING ESPRESSO PODS

Your Café Roma can be used with most leading brands of espresso pods. To prepare the pod for brewing, place the pod in the 1-cup filter and ensure that all of the pod's surface area is fitted inside the filter. If the edges of the pod overflow the filter, you will need to trim them off until the pod is contained wholly within the filter. Lock the filter holder in place and brew the coffee as per the instructions on this page.



NOTE!!

The quality of the coffee and crema produced will be dependent on the type of pod used.

Only use the 1 cup filter when using the espresso pods.

OPERATING YOUR ESPRESSO/CAPPUCCINO MACHINE cont'd

HOW TO FROTH MILK FOR A CAPPUCCINO OR LATTE

The Breville Café Roma comes complete with a frothing attachment for easier frothing of milk. The first step in making a cappuccino/latte is to make a short espresso (see "Brewing Coffee"). Then:

1. Fill the stainless steel frothing jug $\frac{1}{2}$ full with cold milk.
2. As soon as the orange 'heating' light turns off, plunge the steam wand into jug of milk so that the main head of the froth enhancer is immersed into the milk.
3. Set the Selector Control to the 'STEAM' position.
4. Gently move the frothing jug in a circular motion around the froth enhancer.
5. When the milk has begun to increase in volume, immerse the froth enhancer deeper into the milk to further heat the milk.
6. The amount of froth desired may vary by individual. The stainless steel frothing jug will gradually become hot; be sure to hold the handle or use a towel to avoid a hot jug. Once the froth is to your liking switch the Selector Control to the 'Off' position to stop the steaming function before removing the jug. This will ensure that you don't burn the milk.

7. Add the steamed milk to each cup of freshly brewed espresso coffee and spoon on the frothed milk in the following ratios:

Cappuccino

$\frac{1}{3}$ espresso, $\frac{1}{3}$ steamed milk, $\frac{1}{3}$ frothed milk

Latte

$\frac{1}{3}$ espresso topped with steamed milk and approximately 4" (10cm) of frothed milk (traditionally served in a glass)



THE METAL PARTS OF THE FILTER HOLDER MIGHT STILL BE VERY HOT. COOL DOWN THESE PARTS BY RUNNING UNDER COLD WATER. MAKE SURE YOU USE THE FILTER RETAINER CLIP WHEN DISCARDING THE COFFEE GROUNDS.

OPERATING YOUR ESPRESSO/CAPPUCCINO MACHINE cont'd



NOTE!!

Always ensure that the frothing attachment has been firmly pushed onto the steam wand.

For best results use fresh cold milk (light milk will froth easier).

Always clean the steam wand and froth enhancer after every use (refer to care and cleaning).

If brewing more coffee straight after using the steam function, set the selector control to the 'espresso' position to run a small amount of water through the brewing head for a few seconds without the filter holder in place. This will prepare the system for optimal brewing temperature.



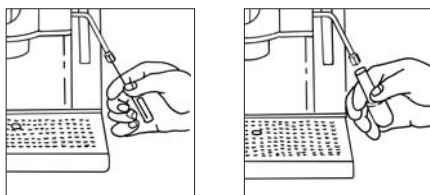
LIQUID SHOULD NOT BE ALLOWED TO RUN OVER THE TOP OF THE FROTH ENHANCER, OTHERWISE IT WILL NOT FUNCTION. TO AVOID SPLATTERING OF HOT MILK, DO NOT LIFT THE STEAM NOZZLE ABOVE THE SURFACE OF THE MILK WHILE FROTHING. ENSURE THE SELECTOR CONTROL IS IN THE 'OFF' POSITION BEFORE REMOVING THE FROTHING JUG.

CARE AND CLEANING

Before cleaning, ensure the Selector Control is in the 'OFF' position. Unplug the appliance from the power outlet and allow the unit to cool.

CLEANING THE STEAM WAND AND FROTH ENHANCER

1. The steam wand and froth enhancer should always be cleaned after frothing milk.
2. Remove the froth enhancer and rinse under warm tap water.
3. Wipe the steam wand with a damp cloth.
4. Briefly set the Selector Control to the 'STEAM' position to clear any remaining milk from the steam wand.
5. If the steam wand becomes blocked, wait for the machine to cool before using a needle or paperclip to unblock the opening.



CLEANING THE HOUSING/CUP WARMING TRAY

1. The outer housing can be cleaned with a soft, damp cloth (do not use abrasive agents or cloths which can scratch the surfaces).

CLEANING THE FILTERS, FILTER HOLDER AND BREWING HEAD

1. Directly after use, remove used coffee grounds and rinse the stainless filters and filter holder under running water. Should the fine holes in the filters become blocked, then a normal dishwashing brush should be used (do not use a brush with metal bristles).
2. The brewing head should be wiped with a damp cloth to remove any old espresso grounds.
3. It is advisable to periodically run water through the unit with the filter in place but without any coffee to clean out any old coffee grounds.

CLEANING THE DRIP TRAY

1. The drip tray should be removed, emptied and cleaned at regular intervals, particularly when the water level indicator is exposed indicating the drip tray is full.
2. Remove the grid, steam baffle and water level indicator from the drip tray; wash all 4 parts with water and non-abrasive washing liquid before rinsing and drying.



NOTE!!

Do not place any of the components in the dishwasher.

CARE AND CLEANING cont'd

DECALCIFYING

After regular use, hard water can cause limestone build up in and on many of the inner functioning components, reducing the brewing flow, power of the machine, and affecting the quality of coffee.

We advise decalcifying the machine on a regular basis (every 2-3 months) using a liquid decalcifying agent. Follow the instructions provided, or use the following as a guide:

Diluted solution (for softer water)

- 1 part decalcifying agent
- 2 parts cold tap water

Concentrated solution (for harder water)

- 1 part decalcifying agent
- 1 part cold tap water



NOTE!!

The stainless steel filters should not come in contact with any decalcifying agents.

Do not use powdered decalcifying agents.

DECALCIFYING THE MACHINE

1. Make sure the Selector Control is in the 'OFF' position and that the plug is disconnected from the power outlet.
2. Remove the filter holder and pour in the decalcifying solution into the water tank.
3. Plug the machine into the power outlet.
4. Set Power switch to the 'ON' position and the Selector Control to the 'OFF' position
5. Place a large container under both the water outlet and the steam wand.
6. As soon as the brewing temperature is reached the orange 'temperature' light will switch off. Set the Selector Control to the 'ESPRESSO' position and let half the decalcifying solution run through the brewing head.
7. Turn the Selector Control to the 'STEAM' position and let the remaining solution run through the steam wand. When the solution has run through, set the Selector Control back to the 'OFF' position.
8. After decalcifying, rinse the water tank thoroughly and re-fill with fresh cold water. To rinse the machine, run half the water through the brewing head and half through the steam wand.
9. The machine is ready for use.



DO NOT IMMERSE ANY PART OF YOUR BREVILLE ESPRESSO /CAPPUCCINO MACHINE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.



THE WATER TANK SHOULD NEVER BE REMOVED OR COMPLETELY EMPTIED DURING DECALCIFYING.

COFFEE MAKING TIPS

TIPS ON MAKING THE PERFECT ESPRESSO

Don't just rely on your coffee maker to do all the work. Making a good cup of coffee is an art.

WATER FLOW

If you're making an espresso, make sure the water flows through the coffee filter at the correct rate. If it's too slow, the coffee will be over-extracted - too dark and bitter, with a mottled and uneven crema on top. If it flows too quickly, the coffee will be under-extracted - the proper flavor won't have had time to develop. You can adjust the water flow by tamping (pressing down) the coffee firmly or by changing the grind of the coffee.

THE COFFEE

Pre-ground coffee will only retain its flavor for 1 week, provided it is stored in an air tight container, in a cool, dark area. Whole coffee beans are recommended and should be ground just before use. Coffee beans stored in an airtight container will keep up to 1 month before they begin to lose their flavor. Do not store in a refrigerator freezer.

THE GRIND

1. If using pre-ground coffee, ensure you purchase an espresso grind for espresso/cappuccino machines.
2. If grinding your own beans the coffee must be ground fine, but not too fine. It can affect the taste and the rate the water flows through it.
3. If the grind is too fine, the water will not flow through the coffee even under pressure (this grind looks like powder and feels like flour when rubbed between fingers).
4. If the grind is too coarse, the water flows through the coffee too fast, preventing a full flavored extraction.

TROUBLESHOOTING CHART

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
Coffee does not run through	<ul style="list-style-type: none"> • Machine is not turned on or plugged in • Water tank is empty • Selector Control not in 'ESPRESSO' position • Coffee grind is too fine • Too much coffee in the filter • The filter is blocked (see Care and Cleaning)
Coffee runs out too quickly	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee grind is too coarse • Not enough coffee in the filter
Coffee runs too slowly	<ul style="list-style-type: none"> • The water tank is empty or low • Coffee grind is too fine • Machine is blocked by scale build up (see Care and Cleaning)
Coffee runs out around the edge of the filter holder	<ul style="list-style-type: none"> • Filter holder is not inserted in the brew head properly • There are coffee grounds around the filter rim • Too much coffee in the filter • Coffee has been tamped too tightly
The machine is too loud	<ul style="list-style-type: none"> • Water tank is empty • Water tank is not securely in place
Coffee is too weak or watery	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee grind is not fine enough (use coffee ground for espresso machines)
Coffee is too cold	<ul style="list-style-type: none"> • Machine not preheated • Cups not preheated • Milk not heated enough (if making a cappuccino or latte)
No crema	<ul style="list-style-type: none"> • Coffee is not tamped (pressed) firmly enough • Coffee grind is too coarse • Coffee is not fresh
No steam is generated	<ul style="list-style-type: none"> • Machine is not turned on • Water tank is empty • Selector Control not in 'STEAM' position • Steam wand is blocked (see Care and Cleaning)
Milk is not foamy after frothing	<ul style="list-style-type: none"> • Not enough steam • Milk is not fresh and cold

COFFEE VARIATIONS

CAPPUCCINO

A cappuccino is very light and almost lukewarm. This has one-third espresso, one-third milk and one-third foam.



ESPRESSO

Intense and aromatic, an espresso or short black as it's also known uses about 0.3oz (7g) of ground coffee. It is served in a small cup or glass to a level of approximately 1 1/2" (35mm).



CAFFE LATTÉ

Served in a glass, a caffe latté consists of one-third espresso, topped with steamed milk and about 1/2" (10mm) of foam.



MACCHIATO

Traditionally served short, the macchiato is also poured as a long black with a dash of milk or a dollop of foam.



LONG ESPRESSO

A long espresso is generally served as a double shot of espresso.



RISTRETTO

Meaning restricted, a ristretto is an extremely short espresso of approximately 2/3" (15mm), distinguished by its intense flavor and aftertaste.



ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Breville®* warrants this Breville® appliance against defects that are due to faulty material or workmanship for a period of one (1) year from the date of original consumer purchase. This warranty does not cover damage from abuse, neglect, use for commercial purposes, or any other use not found in the printed "Instructions for use" booklet. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators. HWI Breville® expressly disclaim all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD. Some states or provinces do not allow disclaimer of the implied warranty with respect to consumer goods, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights which vary from state to state or province to province.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Center.

Toll free phone number:
1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Internet email:
AskUs@BrevilleUSA.com
AskUs@Breville.ca (in Canada)

*HWI Breville® products are distributed in Canada by Anglo Canadian Housewares, L.P. and in USA by Metro/Thebe Inc.

NOTES

Café Roma™

Cafetière à Espresso et à Cappuccino



MODE D'EMPLOI

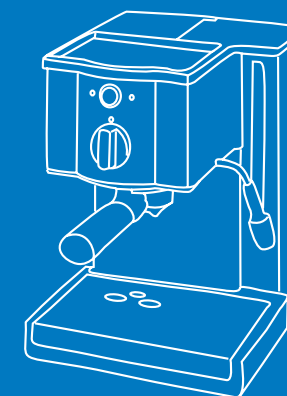
TABLE DES MATIÈRES

	Page
Breville vous recommande la sécurité avant tout	22
Faites la connaissance de votre cafetière à espresso et à cappuccino de Breville	24
Le fonctionnement de votre cafetière à espresso et à cappuccino de Breville	25
Entretien et nettoyage	30
Conseils pratiques relatifs à la préparation du café	32
Guide de dépannage	33
Différents types de cafés	34

Café Roma

Félicitations

de votre acquisition d'une cafetière à espresso et à cappuccino de Breville



BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

Chez Breville, nous sommes forts conscients de la sécurité. Nous concevons et fabriquons des produits destinés au consommateur sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons de faire très attention lorsque vous vous servez de tout article ménager électrique et de prendre les précautions suivantes:

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS



- Lisez attentivement toutes les instructions avant de faire fonctionner l'appareil et conservez-les pour consultation ultérieure.
- Pour éviter les incendies, les chocs électriques ou des blessures, n'immergez ni l'appareil, ni la fiche ou le cordon dans aucun liquide.
- L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.
- Utilisez l'appareil seulement aux fins auxquelles il a été prévu. Ne vous en servez pas à l'extérieur.
- L'appareil ne doit pas être utilisé sans surveillance par de jeunes enfants ou des personnes handicapées.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Servez-vous des poignées.
- Servez-vous toujours de l'appareil sur une surface plane et sèche.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou à un endroit où il pourrait entrer en contact avec un four allumé.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces très chaudes ni se nouer.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville présente des risques de blessures, d'incendie ou de chocs électriques.
- Mettez toujours l'appareil hors tension, puis débranchez la fiche de la prise lorsque l'appareil n'est pas en service ou avant de le nettoyer.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil proprement dit pour y déceler tout dommage. Si c'est le cas, cessez immédiatement de vous servir de l'appareil et appelez le service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE.
- Pour tout entretien autre que du nettoyage, appelez le service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE.
- Faites effectuer le service par du personnel qualifié.
- Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Dans le but de réduire les risques de chocs électriques, cette fiche est conçue pour être insérée d'une seule manière dans une prise polarisée. Si la prise ne peut être insérée, communiquez avec un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la prise de quelque manière que ce soit.
- Laissez l'appareil refroidir avant d'installer ou retirer les accessoires ou avant de la nettoyer.

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT suite

MESURES DE SÛRETÉ PARTICULIÈRES

- Versez seulement de l'eau froide dans le réservoir. N'utilisez aucun autre liquide.
- Ne vous servez jamais de l'appareil sans eau.
- Assurez-vous que le porte-filtres est bien en place lorsque vous utilisez l'appareil.
- Ne retirez jamais le porte-filtres pendant l'infusion car l'appareil est alors sous pression.



NOTEZ!!

Votre appareil Breville est équipé d'une fiche pratique Assist Plugmd dotée d'un trou de doigt qui permet de la retirer de la prise facilement et en toute sécurité. Pour des raisons de sécurité, nous vous recommandons de brancher votre appareil Breville directement dans la prise sans vous servir d'une rallonge ou d'une barre d'alimentation.

AU SUJET DU CORDON D'ALIMENTATION

Par précaution, votre cafetière Café Roma est équipée d'un cordon court dans le but d'éviter toute blessure ou dommage susceptibles d'être causés si une personne trébuchait ou s'enchevêtrait dans le cordon ou si celui-ci était tiré. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil ou se servir de celui-ci sans surveillance. Si vous devez vous servir d'un cordon plus long ou d'une rallonge avec l'appareil, ils doivent être disposés de manière à ne pas pendre d'un comptoir, d'une table ou de toute autre surface car les enfants pourraient les tirer ou trébucher. Pour éviter les chocs électriques, les blessures ou les incendies, la puissance nominale de la rallonge utilisée doit être similaire ou supérieure à celle de l'appareil (la puissance est indiquée sur la partie inférieure de celui-ci).

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS. À USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE CAFETIÈRE DE BREVILLE

Chauffe-tasses



Interrupteur

Témoin de fonctionnement (rouge)

s'allumant lorsque l'appareil est mis sous tension

Système ThermoBlock à pompe de 15 bars

Sélecteur pour infusion (ESPRESSO) et vapeur (STEAM)

Porte-filtres (not shown)
2 filtres en acier inoxydable (un filtre de 1 tasse et un filtre de 2 tasses)

Cuillère à mesurer et presse café combinés (not shown)

Témoin de réchauffement (orange)

s'allumant lorsque l'appareil se réchauffe et s'éteignant lorsque la température appropriée est atteinte. Le témoin s'allume et s'éteint pendant le fonctionnement pour indiquer que l'appareil maintient la température appropriée.

Réservoir amovible de 1,2 litres (40 oz)

Indicateur de niveau d'eau

Indicateur de niveau d'eau externe

Défecteur de vapeur

Tige de vapeur

Plateau ramasse-gouttes et grille amovibles



LE FONCTIONNEMENT DE VOTRE CAFETIÈRE

AVANT D'UTILISER VOTRE CAFETIÈRE À EXPRESSO

Lavez le porte-filtres et les filtres en acier inoxydable dans de l'eau avec un détergent doux. Rincez à fond.

REPLISSAGE DU RÉSERVOIR

- Assurez-vous que l'interrupteur et le sélecteur sont réglés à la position hors tension (OFF).
- Débranchez l'appareil de la prise de courant.
- Soulevez le couvercle du réservoir et retirez le réservoir de l'appareil. Remplissez-le d'eau froide jusqu'à la marque Maximum, puis replacez-le dans l'appareil en y appuyant fermement de façon à ouvrir la soupape d'eau. Refermez le couvercle du réservoir.



NOTEZ!!

Il faut remplir le réservoir d'eau fraîche avant l'utilisation.

Vérifiez le niveau d'eau avant chaque utilisation et remplacez l'eau à chaque jour.

N'utilisez pas d'eau minérale ni distillée.

RÉCHAUFFEMENT DE L'APPAREIL

Afin d'optimiser le rendement, il est conseillé de procéder à un cycle complet d'infusion avec de l'eau mais sans café avant de préparer votre première tasse de café pour vous assurer que l'appareil est réchauffé.

1. Assurez-vous que le sélecteur est à la position hors tension (OFF).
2. Branchez l'appareil dans une prise de courant de 120 V. Placez l'interrupteur à la position de mise sous tension (ON).
3. Dès que le témoin orange s'éteint, réglez le sélecteur à la position d'infusion (ESPRESSO) et laissez couler une petite quantité d'eau par la tête d'infusion pendant quelques secondes sans avoir installé le porte-filtres.

RÉCHAUFFEMENT DES TASSES

Afin d'optimiser la température du café, réchauffez les tasses à expresso en les déposant sur le chauffe-tasses.

LE FONCTIONNEMENT DE VOTRE CAFETIÈRE suite

PRÉPARATION DU CAFÉ

1. Placez le filtre pour une ou deux tasses dans le porte-filtres et remplissez-le de mouture espresso (utilisez le petit filtre pour préparer une tasse et le grand, pour deux).
2. Utilisez une mesure rase de mouture espresso pour le filtre de 1 tasse et deux mesures rases pour le filtre de 2 tasses. Il est essentiel d'utiliser la quantité appropriée de mouture car les perforations des filtres ont été calculées pour optimiser l'accumulation de pression dans l'appareil.



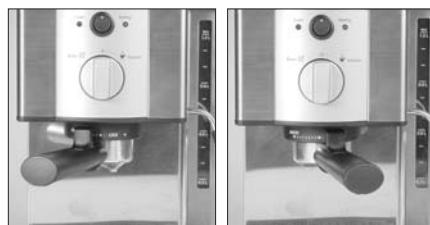
3. Distribuez la mouture uniformément et tassez-la légèrement avec le dos de la cuillère à mesurer (le débit d'eau peut se bloquer s'il y a trop de café).



4. Enlevez tout surplus de café du rebord du porte-filtres pour vous assurer que ce dernier s'insère correctement sous la tête d'infusion.
5. Tout en tenant la poignée du porte-filtres, faites glisser la pince de dégagement noire vers vous.



6. Placez le porte-filtres sous la tête d'infusion de sorte que la poignée se trouve à la gauche du centre. Soulevez le porte-filtres jusqu'à ce qu'il entre en contact avec la tête d'infusion et faites-le tourner vers la droite. Vous le bloquez alors en place.



LE FONCTIONNEMENT DE VOTRE CAFETIÈRE suite

INFUSION DU CAFÉ

1. Assurez-vous que le sélecteur est à la position hors tension (OFF).
2. Branchez l'appareil dans une prise de courant de 120V. Placez l'interrupteur à la position de mise sous tension (ON).
3. Dès que le témoin orange s'éteint, l'appareil est réchauffé.
4. Assurez-vous que le plateau ramasse-gouttes est en place.
5. Placez une ou deux tasses réchauffées sous le porte-filtres.
6. Réglez le sélecteur à la position d'infusion (ESPRESSO).
7. Au bout de quelques secondes du café savoureux se met à couler.
8. Lorsqu'il y a suffisamment de café dans les tasses, réglez le sélecteur à la position hors tension (OFF). Vous arrêtez de la sorte le débit de café.
9. Lorsque vous n'avez pas besoin d'utiliser la fonction de vapeur, réglez l'interrupteur à la position hors tension (OFF), débranchez le cordon et laissez refroidir l'appareil.
10. Retirez le porte-filtres de sous la tête d'infusion. Assurez-vous que la pince de retenue des filtres est en place et renversez le porte-filtres afin de jeter la mouture usée (il faut jeter la mouture usée avec les déchets domestiques et non dans l'évier car cela peut bloquer les tuyaux). Rincez le filtre et le porte-filtres à l'eau et laissez-les sécher.



NOTEZ!!

L'appareil est prêt pour l'infusion et il maintient une température constante tant que l'interrupteur est à la position sous tension (ON). En cas de baisse de la température, le témoin orange s'allume et l'élément réchauffe l'eau à la température d'infusion appropriée.

PRÉPARER LE CAFÉ AVEC DES COQUES DE CAFÉ EXPRESSO (PODS)

Votre cafetière Café Roma accepte les coques de café espresso de marques populaires. Pour préparer un café avec celles-ci, placer une coque dans un filtre 1 tasse et veillez vous assurer que toute la surface de la coque est bien insérée dans le filtre. Si le rebord de la coque dépasse le rebord du filtre, veillez couper le surplus pour que la coque s'insère complètement dans le filtre. Installer le porte-filtre en place et préparer le café comme stipulé dans les instructions à la page 27.



NOTEZ!!

N'utilisez que le filtre 1 tasse lorsque vous employez des coques de café espresso.

LE FONCTIONNEMENT DE VOTRE CAFETIÈRE suite

COMMENT FAIRE MOUSSER DU LAIT POUR UN CAPPUCCINO OU UN CAFÉ AU LAIT

La cafetière Café Roma de Breville comporte un accessoire qui permet de faire mousser aisément le lait. La première étape de la préparation d'un cappuccino ou d'un café au lait consiste à faire un espresso (consultez la rubrique relative à l'infusion du café). Puis, faites ce qui suit.

1. Remplissez au tiers la tasse en acier inoxydable (fournit avec cet appareil) avec du lait froid.
2. Dès que le témoin orange s'éteint, plongez la tige de vapeur dans la carafe de lait de sorte que le gicleur principal soit immergé dans le lait.
3. Réglez le sélecteur à la position de vapeur (STEAM).
4. Déplacez doucement la tasse dans un mouvement circulaire autour de la tige.
5. Lorsque le lait commence à prendre du volume, enfoncez la tige un peu plus dans le lait afin de le réchauffer plus.
6. La quantité de mousse voulue varie selon les goûts de chacun. La tasse en acier inoxydable devient chaude à la longue; assurez-vous de la tenir par sa poignée ou servez-vous d'une serviette pour éviter de vous brûler. Lorsque vous avez suffisamment de mousse, réglez le

sélecteur à la position hors tension (OFF) pour arrêter la fonction de vapeur avant de retirer la tasse. Ainsi, vous ne brûlerez pas le lait.

7. Ajoutez du lait frappé à chaque tasse de café espresso fraîchement infusé et déposez de la mousse à la cuillère en fonction des mesures suivantes.

Cappuccino

1/3 d'espresso, 1/3 de lait frappé, 1/3 de mousse

Café au lait

1/3 d'espresso garni de lait frappé et d'environ 10 cm [4 po] de mousse (traditionnellement servi dans un verre)



LES COMPOSANTES MÉTALLIQUES DU PORTE-FILTRES PEUVENT ENCORE ÊTRE BRÛLANTES. REFROIDISSEZ CES COMPOSANTES EN LES PLAÇANT DANS DE L'EAU FROIDE. N'OUBLIEZ PAS D'UTILISER LA PINCE DE RETENUE DES FILTRES LORSQUE VOUS JETEZ LA MOUTURE.

LE FONCTIONNEMENT DE VOTRE CAFETIÈRE suite



NOTEZ!!

Assurez-vous toujours que l'accessoire de moussage en caoutchouc est bien enfoncé sur la tige de vapeur.

Afin d'optimiser les résultats, utilisez du lait frais et froid (du lait écrémé mousse mieux).

Nettoyez toujours la tige de vapeur et l'accessoire de moussage après chaque utilisation (consultez la rubrique relative à l'entretien et au nettoyage).

Lorsque vous refaites du café immédiatement après avoir utilisé la fonction de vapeur, réglez le sélecteur à la position d'infusion (ESPRESSO) afin de laisser couler un peu d'eau par la tête d'infusion pendant quelques secondes sans mettre le porte-filtres en place. Vous vous assurez de la sorte que la température d'infusion optimale de l'appareil est atteinte.



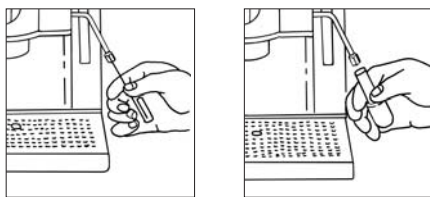
NE LAISSEZ AUCUN LIQUIDE COULER SUR LE DESSUS DE L'ACCESSOIRE DE MOUSSAGE SINON CELUI-CI NE FONCTIONNERA PAS. AFIN D'ÉVITER LES ÉCLABOUSSURES DE LAITCHAUD, NE SOULEVEZ PAS LA TIGE AU-DESSUS DE LA SURFACE DU LAIT QUE VOUS FAITES MOUSSER. ASSUREZ-VOUS QUE LE SÉLECTEUR EST À LA POSITION HORS TENSION (OFF) AVANT DE RETIRER LA TASSE.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous que le sélecteur est à la position hors tension (OFF). Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

NETTOYAGE DE LA TIGE DE VAPEUR ET DE L'ACCESSOIRE DE MOUSSAGE

1. Il faut toujours nettoyer la tige de vapeur et son accessoire de moussage après avoir fait mousser du lait.
2. Retirez l'accessoire et rincez-le à l'eau chaude du robinet.
3. Essuyez la tige de vapeur avec un chiffon humide.
4. Réglez brièvement le sélecteur à la position de vapeur (STEAM) pour évacuer tout reste de lait de la tige.
5. Lorsque la tige se bloque, laissez refroidir l'appareil avant d'utiliser une épingle ou une trombone pour en débloquer l'orifice.



NETTOYAGE DU BOÎTIER DE L'APPAREIL ET DU CHAUFFE-TASSES

1. Vous pouvez nettoyer le boîtier extérieur avec un chiffon doux et humide (ne vous servez pas de produits abrasifs ni de chiffons qui pourraient égratigner les surfaces).



N'IMMERGEZ AUCUNE PARTIE DE VOTRE CAFETIÈRE À EXPRESSO ET À CAPPUCCINO DE BREVILLE DANS AUCUN LIQUIDE.

NETTOYAGE DES FILTRES, DU PORTE-FILTRES ET DE LA TÊTE D'INFUSION

1. Immédiatement après l'utilisation, jetez la mouture usée et rincez les filtres en acier inoxydable ainsi que le porte-filtres sous l'eau du robinet. Lorsque les trous des filtres se bloquent, utilisez une brosse normale (ne vous servez pas d'une brosse à poils métalliques).
2. Essuyez la tête d'infusion avec un chiffon humide afin d'enlever toute trace de mouture.
3. Il est conseillé d'infuser régulièrement de l'eau dans l'appareil avec les filtres en place mais sans mouture afin de rincer toute trace de mouture.

NETTOYAGE DU PLATEAU RAMASSE-GOUTTES

1. Il faut retirer, vider et nettoyer régulièrement le plateau ramasse-gouttes, surtout lorsque l'indicateur de niveau d'eau est à découvert indiquant que le plateau est plein.
2. Retirez la grille, le déflecteur de vapeur et l'indicateur de niveau d'eau du plateau et lavez les quatre composantes dans de l'eau avec un détergent non abrasif avant de les rincer et de les assécher.



Aucune composante ne va au lave-vaisselle.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE suite

DÉCALCIFICATION

Après une utilisation régulière, de l'eau dure peut causer une accumulation de calcaire dans et sur de nombreuses composantes internes de l'appareil. Cela réduit le débit d'infusion et le rendement de l'appareil, et nuit à la qualité du café.

Il est conseillé de décalcifier régulièrement l'appareil (aux deux ou trois mois) à l'aide d'un liquide décalcifiant. Conformez-vous aux consignes du produit ou utilisez ce qui suit à titre de référence:

Solution diluée (eau douce)

- 1 partie de produit décalcifiant
- 2 parties d'eau froide du robinet

Solution concentrée (eau dure)

- 1 partie de produit décalcifiant
- 1 partie d'eau froide du robinet



Les filtres en acier inoxydable ne doivent pas entrer en contact avec tout produit décalcifiant.

N'utilisez pas de produits décalcifiants en poudre.

DÉCALCIFICATION DE L'APPAREIL

1. Assurez-vous que le sélecteur est à la position hors tension (OFF) et que l'appareil est débranché.
2. Retirez le porte-filtres et versez la solution décalcifiante dans le réservoir.
3. Branchez l'appareil.
4. Réglez l'interrupteur à la position sous tension (ON), puis le sélecteur à la position sous tension (ON).
5. Déposez un grand récipient sous la sortie d'eau et sous la tige de vapeur.
6. Le témoin orange s'éteint dès que la température d'infusion est atteinte. Réglez alors le sélecteur à la position d'infusion (ESPRESSO) et laissez couler la moitié de la solution décalcifiante par la tête d'infusion.
7. Réglez alors le sélecteur à la position de vapeur (STEAM) et laissez couler le reste de la solution par la tige de vapeur. Lorsque la solution s'est écoulée, réglez le sélecteur à la position hors tension (OFF).
8. Après la décalcification, rincez le réservoir à fond et remplissez-le d'eau fraîche et froide. Pour rincer l'appareil, laissez couler la moitié de l'eau par la tête d'infusion et l'autre moitié par la tige de vapeur.
9. L'appareil peut alors servir.



IL NE FAUT PAS RETIRER LE RÉSERVOIR NI LE VIDER COMPLÈTEMENT PENDANT LA DÉCALCIFICATION. CONSEILS PRATIQUES RELATIFS À LA PRÉPARATION DU CAFÉ.

CONSEILS PRATIQUES RELATIFS À LA PRÉPARATION DU CAFÉ

CONSEILS PRATIQUES POUR RÉUSSIR PARFAITEMENT UN EXPRESSO

Vous ne devez pas seulement vous fier sur la cafetière pour faire tout le travail. La préparation d'une bonne tasse de café est un art.

DÉBIT D'EAU

Lorsque vous préparez un expresso, assurez-vous que l'eau s'écoule du filtre à un débit convenable. Lorsque le débit est trop lent, le café sera trop infusé (trop foncé et amer, avec une écume moutonnée et inégale sur le dessus). Lorsque le débit est trop rapide, le café ne sera pas assez infusé (la saveur appropriée n'aura pas le temps de se développer). On peut régler le débit d'eau en tassant fermement la mouture ou en changeant de type de mouture.

LE CAFÉ

Du café prémoulu conserve sa saveur pendant une semaine s'il est rangé dans un récipient étanche dans un endroit frais et sombre. Il est conseillé d'utiliser des grains de café et de les moulinier tout juste avant l'infusion. Les grains de café rangés dans un récipient étanche conserve leur saveur pendant un mois. Ne les rangez pas dans le congélateur.

LA MOUTURE

1. Lorsque vous utilisez du café prémoulu, achetez une mouture pour les cafetières à expresso et à cappuccino.
2. Lorsque vous moulez votre café, assurez-vous d'obtenir une mouture fine, mais pas trop. Cela peut en modifier le goût et le débit de l'eau qui passe par la mouture.
3. Lorsque la mouture est trop fine, l'eau ne passe pas au travers, même sous pression (la mouture ressemble à de la poudre et elle est comme de la farine lorsque vous y touchez).
4. Lorsque la mouture est trop grosse, l'eau passe trop vite et n'extrait pas la pleine saveur du café.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
Il n'y a pas de café qui sort	<ul style="list-style-type: none">• L'appareil n'est pas sous tension ou branché• Le réservoir est vide• Le sélecteur n'est pas à la position d'infusion (ESPRESSO)• La mouture est trop fine• Il y a trop de mouture dans le filtre• Le filtre est bloqué
Le café sort trop rapidement	<ul style="list-style-type: none">• La mouture est trop grosse• Il n'y a pas assez de mouture dans le filtre
Le café sort trop lentement	<ul style="list-style-type: none">• Le réservoir est vide ou presque• La mouture est trop fine• L'appareil est bloqué par une accumulation de tartre
La café sort du rebord du porte-filtres	<ul style="list-style-type: none">• Le porte-filtre n'est pas bien inséré sous la tête d'infusion• Il y a de la mouture sur le rebord du filtre• Il y a trop de mouture dans le filtre• La mouture est trop tassée
La cafetière est bruyante	<ul style="list-style-type: none">• Le réservoir est vide• Le réservoir n'est pas bien en place
Le café est trop faible	<ul style="list-style-type: none">• La mouture est trop grosse (utilisez de la mouture pour cafetière à expresso)
Le café est trop froid	<ul style="list-style-type: none">• L'appareil n'est pas réchauffé• Les tasses ne sont pas réchauffées• Le lait n'est pas assez chaud (pour du cappuccino ou du café au lait)
Il n'y a pas de crema sur le café	<ul style="list-style-type: none">• La mouture n'est pas assez tassée• La mouture est trop grosse• Le café n'est pas frais
L'appareil ne produit pas de vapeur	<ul style="list-style-type: none">• L'appareil n'est pas sous tension• Le réservoir est vide• Le sélecteur n'est pas à la position de vapeur (STEAM)• La tige de vapeur est bloquée
Le lait ne mousse pas	<ul style="list-style-type: none">• Il n'y a pas assez de vapeur• Le lait n'est ni frais ni froid

DIFFÉRENTS TYPES DE CAFÉ

CAPPUCCINO

Un cappuccino est très léger et presque tiède. Il se compose d'un tiers d'expresso, d'un tiers de lait et d'un tiers de mousse.



EXPRESSO

Intense et aromatique, un expresso, ou café corsé, est fait à partir d'environ 7 g (0,3 oz) de café moulu. On le sert dans une demi-tasse ou dans un verre jusqu'à une hauteur d'environ 35 mm (1½ po).



CAFÉ AU LAIT

Servi dans un verre, le café au lait consiste en un tiers d'expresso, garni de lait frappé et d'environ 10 mm (½ po) de mousse.



MACCHIATO (CAFÉ AVEC UN NUAGE DE LAIT)

Traditionnellement servi comme un expresso, ce café peut également être un café allongé avec une goutte de lait et une bonne cuillerée de mousse.



EXPRESSO ALLONGÉ (LONG)

Il s'agit d'un expresso simple ou double allongé grâce à une plus grande quantité d'eau que le traditionnel expresso.



RISTRETTO

Il s'agit d'un expresso bien tassé d'environ 15 mm (¾ po); on le distingue par sa saveur intense et le goût qu'il laisse dans la bouche.



GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Breville® garantit cet appareil contre tous défauts causés par un matériau ou une fabrication défectueuse pendant une période d'un an suivant la date du premier achat par le consommateur. La présente garantie ne couvre pas les dommages dus aux abus, à la négligence, à un usage commercial ou à tout autre usage non précisé dans le mode d'emploi imprimé. Aucune garantie ne couvre les pièces en verre, les cruches en verre, les paniers-filtre, les lames et les agitateurs. HWI Breville dénie toute responsabilité en cas de dommages ou pertes consécutifs à l'usage de cet appareil. Certains états ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation des pertes connexes ou consécutives et il se pourrait donc que la dénégarion qui précède ne s'applique pas à vous.

TOUTE GARANTIE RELATIVE À LA COMMERCIALITÉ OU À L'ADAPTATION DE CE PRODUIT EST ÉGALEMENT LIMITÉE À LA PÉRIODE D'UN AN PRÉVUE PAR LA GARANTIE LIMITÉE. Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion de la garantie implicite relative aux biens de consommation et il se pourrait donc que la dénégarion qui précède ne s'applique pas à vous.

La présente garantie vous accorde certaines garanties juridiques particulières et il se pourrait que vous ayez également d'autres garanties juridiques susceptibles de varier d'un état à l'autre ou d'une province à l'autre.

Si l'appareil devient défectueux dans les limites de la période de garantie, ne retournez pas l'appareil au magasin. Veuillez communiquer avec notre centre de service à la clientèle.

Numéro de téléphone sans frais:
1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Courriel:
AskUs@BrevilleUSA.com
AskUs@Breville.ca

Les produits Breville sont distribués au Canada par la compagnie Anglo Canadian L.P. et aux USA par Metro/Thebe inc.